

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amalaya Malbec 2021
Vinícola	Bodega Amalaya
Safra	2021
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Valles Calchaquíes
Tipo	tinto
Castas	Malbec, Tannat e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	25% do vinho estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos
Premiações	95 pts Decanter World Wine Awards 91 Guia Descorchados 91 pts James Suckling 90 pts Tim Atkin 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amalaya Malbec é um exemplar que retrata de maneira fiel o clima e solo peculiares da porção noroeste do Vale de Calchaquí, em Salta, o exótico *terroir* mais ao norte da Argentina, com seu clima desértico e vertiginosas altitudes.

Uma estrela que poderia ser definida como superlativa.

Vinhedos a impressionantes 1800 metros acima do nível do mar situados na localidade de Cafayate são os responsáveis por dar vida a esse excelente exemplar, em um *blend* que tem a Malbec como dominante – 85% do corte – completada por pequenas porções de Tannat (10%) e Petit Verdot (5%).

O clima temperado, de verões amenos e invernos rigorosos, com os dias experienciando grande amplitude térmica e nível pluviométrico beirando o desértico, impõe condições extremas à videira, e isso faz toda a diferença em qualidade, sanidade e maturidade dos grãos.

A colheita das três castas aconteceu entre o final de Março e o começo de Abril, completamente manual. A vinificação demandou uma maceração a frio por quatro dias, fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e maceração pós-fermentativa de 18 a 20 dias, tudo ocorrendo em pequenos tanques de aço inox. Um quarto do volume passou por barricas francesas de carvalho por 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi brilhante com bordas arroxeadas



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

morango, framboesa e ameixa-vermelha maduros, escotados por um elegante floral de violetas, ervas frescas e um toque de especiarias doces e picantes



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

redondo e sedoso, de taninos macios e acidez pontual a acompanhar a fruta vermelha madura, tendo uma nuance abaunilhada, fruto de sua passagem providencial pela madeira; final é elegante e delicado, premiando o degustador com uma agradável nota untuosa, que lembra chocolate

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate
DESCRIÇÃO				



CULINÁRIA

